DOM I SZKOŁA

Rok III. Katowice, 31 stycznia 1932 r. Nr. 2

Współczucie

Jest na świecie ziółko, prawdziwie cudowne, bo osładza smutki a zdwaja radości. Wyrasta z chrześcijańskiej miłości bliźniego, krzewi się w duszach szlachetnych — w aptece go nie kupi. Wiecie jak się nazywa? — współczucie.

Wszyscy go potrzebujemy i dlatego garniemy się do ludzi życzliwych, gdy nas Pan Bóg nawiedzi cierpieniem, a znów gdy radość zaświta, pragniemy się nią podzielić z tymi, co nas najszczerzej kochają. Ale to ziółko cudowne idzie wciąż z ręki do ręki, więc niedość odbierać współczucie, trzeba je umieć drugim okazać i to nietylko słowami, ale przedewszystkiem uczynkiem i tak też trzeba dzieci wychowywać.

Jak we wszystkich cnotach, tak i w tej, przykład rodziców jest rzeczą najważniejszą a o sposobność nie trudno. Gdy u sąsiadów zdarzy się nieszczęście, biegniesz do nich na pewno z dobrem słowem i pomocą, ale potem przygarnij, dobra matko, swoje dziecko do siebie, nie pozwól mu gapić się bezmyślnie, ale porozmawiaj z niem o tem, jakie to cierpienia ludzi nawiedzają, jak trzeba im wedle możności nieść ulgę i ratunek.

Ale w życiu naszych bliźnich zdarzają się czasem także chwile radości. Cieszysz się z nimi, jakby to ciebie to szczęście spotkało, i przynosisz pomyślną wiadomość do domu. A co się dzieje w sercu twego dziecka? Może tam trochę zazdrości, a może obojętność bezmyślna. Trzeba je dopiero uczyć tej szlachetnej współradości, która serce rozszerza, bo wypędza z niego samolubstwo.

Wtem żebrak staje na progu i prosi o wsparcie. Podaj mu jałmużnę przez ręce dziecka. Niech się dziecko nauczy litości dla ubogich, dlatego, że muszą znosić niedostatek, współczucia dla chorych i kalek, ponieważ tyle cierpią. Niech się twe dziecko nigdy z nich nie wyśmiewa i nie naśladuje żartem, przeciwnie trzeba mu pozwolić, by sobie zrobiło uszczerbek, by n. p. ze swego jedzenia coś udzieliło ubogim i doznało, jak to słodko dzielić się z drugimi i radość im sprawiać.

Miejmy ciągle na pamięci i często powtarzajmy naszym dzieciom, że Pan Jezus kiedyś na sądzie ostatecznym wyda wyrok zbawienia lub potępienia wiecznego jedynie na podstawie uczynków miłosierdzia, i nagrodzi to, co dla biedaków czynimy tak, jakbyśmy dla Niego samego czynili. X.

Do rodziców i opiekunów młodzieży

(Ciąg dalszy)

VIII.

Drukarz. Zawód drukarski łączy w sobie trzy samodzielne zawody; t. j. drukarstwo, zecerstwo, litografje oraz lwią część zawodu introligatorskiego. Wspomniane zawody oddzielnie kształcą i wyzwalają swych uczni na czeladników, t. j. drukarzy, zecerów i litografów, a skupiają się w jeden zawód znowuż przy egzaminach na mistrza drukarskiego; a więc czeladnicy, którzy chcą zdawać mistrzowski egzamin muszą w całej rozciągłości być zaznajomieni z fachowemi znajomościami tych trzech zawodów, gdyż przy egzaminie każdy kandydat zdaje w całej objętości egzanim z drukarstwa, zecerstwa, litografji a także i introligatorstwa. Z powyższego wypływa, że mistrz sztuki drukarskiej jest jednocześnie drukarzem, litografem, zecerem i introligatorem. O litografach i zecerach będą podane szczegółowe informacje w swoim czasie, a o introligatorach były już podane szczegóły w numerze 46-ym „Gościa Niedzielnego" z dnia 15-go listopada 1931 r., a zatem w niniejszym numerze zatrzymamy się tylko na drukarstwie.

Do zawodu drukarskiego przedewszystkiem należy wykonanie druków, które zawierają w sobie setki przeróżnych formatów, wielkości wierszy i liter, oraz umiejętność zastosowania w określonym formacie, jak również i rozłożenia druków na poszczególne stronice broszur lub książek; pełna znajomość konstrukcji maszyn drukarskich, których jest kilkanaście systemów, oraz umiejętność uregulowania i zastosowania ich do pracy odpowiednio do zamierzonego druku; zupełna fachowa znajomość przyrządzania wszelkich farb drukarskich i zastosowanie takowych do jakości papieru; gruntowna fachowa znajomość przeróżnych gatunków papieru, chemiczne właściwości jego, uzależniające zastosowanie farb; pełna znajomość zastosowania wszelkich przyrządów służących do wykonania druków i t. p. Do zawodu drukarskiego przyjmuje się chłopców, którzy skończyli lat 16 i posiadają świadectwo ukończenia pełnego kursu szkoły powszechnej — z wynikiem zadawalniającym; kandydaci, którzy ukończyli cztery klasy gimnazjum mają pierwszeństwo; oprócz tego powinni się odznaczać dość silną budową i dobrem zdrowiem, oraz dobrym wzrokiem, zdolnościami do matematyki i zręcznością do rysunków technicznych.

Każdy z kandydatów odbywa od 4-ch do 6-ciu tygodni próbę i po zadawalniającym wyniku tejże zostaje przyjęty jako uczeń drukarski. Nauka trwa cztery lata, lecz w razie wybitniejszych zdolności może być skróconą do 3½ roku. W ciągu trwania nauki uczniowie są obowiązani uczęszczać do szkoły dokształcającej.

Po skończeniu terminu nauki uczniowie stają do egzaminu przed komisją, w skład której wchodzą mistrzowie starszy czeladnik, nauczyciele szkoły dokształcającej i delegaci z magistratu. Po zadawalniającym wyniku egzaminów uczeń otrzymuje świadectwo czeladnika drukarskiego. W razie niepomyślnego wyniku egzaminów, uczeń otrzymuje półroczny termin dla dopełnienia braków i staje przed komisją egzaminacyjną do ponownych pełnych egzaminów. O ile by znów wypadł wynik niepomyślny lecz nie

z winy ucznia, a mistrza lub zakładu w którym się uczył. — komisja ma prawo odebrać ucznia i na koszt pierwszych oddać do innego zakładu lub mistrza na doszkolenie. Powtórny niezadawalniający wynik egzaminów odbiera mu prawo do zdawania egzaminów na czeladnika i zalicza go się do kategorji pomocników drukarskich.

Pierwsze wynagrodzenie czeladnika wynosi 51 zł 70 gr tygodniowo i to wynagrodzenie otrzymuje do ukończenia 21 r. życia; dalsze wynagrodzenia zależą od wieku w myśl ustalonej taryfy. Po pięcioletniej zawodowej praktyce jako czeladnik, przysługuje mu prawo do zdania egzaminu na mistrza sztuki drukarskiej, który obejmuje drukarstwo, zecerstwo, litografję i introligatorstwo.

Ustalonych warunków przyjęcia uczni niema i zależą całkowicie od umowy rodziców z mistrzem. Uczniowie drukarscy otrzymują jako wynagrodzenie w pierwszym roku nauki 9 zł 40 gr, w drugim roku 11 zł 75 gr, w trzecim roku 16 zł 45 gr, a w czwartym roku 21 zł 15 gr tygodniowo.

Wszelkich szczegółowych informacyj mogą udzielić mistrzowie, względnie zakłady drukarskie lub Izba Rzemieślnicza w Katowicach, ul. Stawowa 6.

Drogomistrz. Drogomistrze zasadniczo dzielą się na dwie kategorje: drogomistrzów kolejowych i drogomistrzów dróg brukowanych i bitych (szosy, gościńce). Przeważnie są to funkcjonarjusze państwowi lub urzędów komunalnych i tylko w nieznacznej ilości pracują w przedsiębiorstwach prywatnych. Dla otrzymania świadectwa drogomistrza są dwie drogi: albo przez odbycie praktyki w przedsiębiorstwach prywatnych, lub w wydziałach drogowych urzędów państwowych względnie komunalnych, albo przez skończenie w szkołach technicznych niższych — wydziału drogowego. Szkoły techniczne z kursem niższym drogowym znajdują się w: Poznaniu, Bydgoszczy, Toruniu, Grudziądzu, Warszawie, Łodzi, Lublinie, Wilnie, Lwowie, Przemyślu, Krakowie i Katowicach (ul. Krasińskiego — nowowybudowany gmach). Szkoła techniczna w Katowicach przyjmuje na wydział drogowy petentów, którzy posiadają świadectwo ukończenia pełnego kursu szkoły powszechnej z wynikiem zadawalniającym lub ukończeniem trzech klas gimnazjum. Petenci, którzy wstępują na wydział drogowy z zamiarem uzyskania tylko drogomistrzostwa powinni oprócz wspomnianych świadectw wykazać się kilkoletnią praktyką, oraz mieć skończone lat osiemnaście. Ci zaś, którzy mają zamiar ukończenia pełnego kursu na wydziale drogowym, przyjmowani są od lat czternastu i żadnej praktyki się od nich nie wymaga. Ukończenie pełnego kursu na wydziale drogowym (4 lata) daje tytuł technika drogowego. Szczegółowe informacje w swoim czasie podane będą pod „technik".

Kurs na wydziale drogowym na mistrza drogowego trwa dwa lata. Po ukończeniu kursu petenci stają do egzaminów i po zadawalniającym wyniku otrzymują świadectwo drogomistrza. W razie niepomyślnego wyniku egzaminów uczeń ma prawo po dopełnieniu braków stawać ponownie do egzaminów, lecz gdyby i tym razem egzaminy się nie powiodły, uczeń traci już prawo na przystąpienie do egzaminów. Ażeby uzyskać prawo do przystąpienia poraz trzeci do egzaminów, należy podać wniosek do Wojewódzkiego Wydziału Oświecenia Publicznego, który ma prawo prośbę uwzględnić.

Opłata roczna za szkołę wynosi 120 zł: wnosi się ją w dwóch półrocznych ratach zgóry.

Od kandydatów na drogomistrza wymaga się dobrego zdrowia, dobrego wzroku i pamięci, oraz zdolności do matematyki, jak i zręczności do wykonywania rysunków technicznych. Każdy uczeń w pierwszem półroczu uczęszcza do szkoły tytułem próby i po zadawalniającym wyniku otrzymuje prawo dokończenia studjów; w przeciwnym razie zostaje zwolniony jako niezdolny do tego zawodu.

Petenci, którzy drogą praktyki dążą do otrzymania świadectwa drogomistrza, po ukończeniu szkoły powszechnej wstępują zwykle do prywatnego przedsiębiorstwa lub do urzędu komunalnego na praktykę, podczas której otrzymują coraz to poważniejsze zadania do spełnienia. W ten sposób z biegiem lat osiągają wszystko to, co zawód od drogomistrza wymaga. Pięcioletnia praktyka daje prawo do wstąpienia do szkoły na wydział drogowy, gdzie po dwóch latach nauki otrzymać może świadectwo drogomistrza. Petenci, którzy w czasie odbywania praktyki zdołają przygotować się teoretycznie według programu, mogą zdawać egzaminy na drogomistrza bądź to przy szkołach średnich technicznych, bądź to przy politechnikach. Programy można otrzymać za minimalną opłatą w dyrekcji szkół.

Drogomistrze nieegzaminowani, t. j. ci, którzy mogą się wykazać tylko prywatnemi świadectwami, przy wstąpieniu do służby państwowej lub komunalnej napotykają na trudności przy przyjęciu i zaliczeniu ich na etat.

Św. Agata, dziewica i męczenniczka

(ok. r. 251.)

Św. Agata urodziła się z dostojnych i bogatych rodziców na wyspie Sycylji w Palermo lub Katanea. W czasie prześladowania cesarza Decjusza konsul Kwincjan postanowił św. Agatę i wielki jej majątek pozyskać dla siebie. Gdy św. dziewica nie chciała mu się oddać, posłał ją do domu publicznej grzesznicy Afrodyzji, która ją miała odwieść od cnoty czystości, lecz św. Agata nie uchybiła ani dziewictwu, ani wierze św. Wówczas Kwincjan kazał ją policzkować a następnego dnia bić prętami żelaznemi a nakoniec kleszczami oderwać jej piersi. Nocą ukazał się jej św. Piotr i uleczył jej rany bolesne. Po kilku dniach okrutny Kwincjan kazał ją ogniem przypalać, ale w czasie tortur nastąpiło podobno trzęsienie ziemi, tak iż na żądanie ludu musiano dalszych mąk zaprzestać. W więzieniu św. Agata wymodliła sobie śmierć, około 251 roku.

Św. Agata jest patronką zakonu kawalerów maltańskich, patronką kobiet chorych na piersi, a także patronką od pożarów. Symbolem jej jest stos płonący lub naczynie z ogniem i szczypce. (Święto 5 lutego.)

Oszczędne gotowanie

W dziale gospodarstwa, możemy zaprowadzić najpoważniejsze oszczędności i to nie kosztem wcale smaku, ani pożywności potraw przygotowywanych, lecz tylko przez zastosowanie odpowiednich przyrządów, oszczędzających czas i paliwo, racjonalne zastosowanie i wyzyskanie środków spożywczych, umiejętne układanie jadłospisów, zużytkowanie umiejętne wszelkich resztek. Kuchnie węglowe lub drzewne marnują opał, gdyż nie można ich ani podpalić prędko, ani zgasić natychmiast po ukończeniu gotowania. Toteż w małych gospodarstwach lepiej jest zastosować małe maszynki: najłatwiejsze w użyciu spirytusowe lub naftowe, a w miastach, gdzie są gazownie, najoszczędniejsze i najbardziej udoskonalone — gazowe.

Chociaż mamy własną naftę w kraju, nie posiadamy wcale tak rozpowszechnionych w Ameryce dużych kuchen naftowych, gotowanie na elektryczności jest tylko jeszcze muzyką dalekiej przyszłości i nie może u nas poważnie być brane pod uwagę. W dziale naczyń wyliczam wszystkie najpotrzebniejsze naczynia kuchenne, tutaj zwrócę tylko uwagę gospodyń na kolekcję rondli aluminjowych szczelnie wchodzących dnem jednego w brzeg górny drugiego. Rondle takie, zwane: „do wieżowego gotowania", stosowane dotąd przy gotowaniu na gazie, mogą być użyte do wszelkiego systemu pieców i maszynek, można bowiem na nich gotować jednocześnie trzy dania i grzać wodę, do zmywania naczyń potrzebną, co ogromnie oszczędza czas i opał.

Piecyk aluminjowy „Prodige", zastępujący piecyki pod blachą i dający się zastosować, oprócz palnika gazowego, do naftowych „primusów" rozstrzyga kwestję pieczenia ciast, mięsiw i ryb przy braku blachy kuchennej. Przyrządy do gotowywania bez ognia, bardzo rozpowszechnione za czasów okupacji niemieckiej, dzisiaj zupełnie znikły z handlu. Gospodynie muszą ich wciąż żądać w sklepach, aby je znów zaczęto sprowadzać, lub w kraju wyrabiać.

Przyrządy takie dają możność gotowania w domu osobom, pracującym poza domem. Zagotowane raz na płomieniu dania, wstawione w taki przyrząd w ciągu kilku godzin nietylko nie stygną, lecz dochodzą zupełnie, i po powrocie z zajęcia ma się zupełnie ugotowany, gorący obiad. Do pewnego stopnia mogą takie przyrządy być zastąpione przez „gniazdo papierowe". Garneczek stawiany na paru arkuszach papieru gazetowego, najmocniej tym papierem owijamy, obwiązujemy cienkim, mocnym szpagatem. Powtarzamy tę czynność kilka lub — dla większych rondli — kilkanaście nawet razy, aż się uformuje warstwa gruba izolacyjna. W takiż sam sposób robimy pokrywkę, głęboko i szczelnie zachodzącą na to gniazdo. Jeżeli potrawę ugotowaną wstawimy w taki przyrząd, nietylko przez godzin kilka nie stygnie, lecz mięso niedogotowane zupełnie dojdzie. Chcąc powiększyć działanie przyrządu, możemy je nadkryć szalem, w kilkoro złożonym, poduszką i t. p., co zmniejsza promieniowanie ciepła. Sposób ten znany jest gospodyniom po wsiach, które wychodząc w pole, garnek ze strawą, nieraz niedogotowaną, pod pierzynę chowają.

Najradykalniejszą reformą oszczędnościową, na którą, niestety, większość gospodyń się nie zgodzi, byłoby skasowanie zup, mało pożywnych, a dużo czasu na ugotowanie potrzebujących. Ponieważ u nas jednak wszyscy do nich przywykli, należy je robić na smaku jarzynowym, lub na kościach jaknajdrobniej porąbanych. Kto lubi rosół dobry, niech go gotuje raz na tydzień, przyczem będzie miał odrazu sztukę mięsa. Należy go gotować w takiej ilości, aby go latem na dwa, zimą na cztery dni starczyło. Włoszczyzna i mięso, wyjęte z rosołu, da się, niekwaśniejąc, przez tyle czasu przechować, a zasypanie go kaszką i ugotowanie na nim klusek zajmie kilka minut czasu tylko.

Rosół, jak wiemy, aby był smaczny, powinien się gotować od 3—4 godzin, zużywa więc masę opału i przez to staje się jednem z najbardziej kosztownych dań. Mówię to o rosole z wołowiny — młode kury, kurczęta, cielęcina, młoda baranina i także wieprzowina potrzebują najwyżej godzinę czasu, nieraz mniej znacznie. Co do mięs, to prowadząc oszczędną kuchnię powinniśmy rzadziej używać dużych kawałków mięs pieczonych i duszonych, wymagających kilka godzin do przyrządzenia. Zrazy, sznycle, kotlety, befsztyki, są również smaczne i pożywne, a wymagają dziesiątą część czasu i o tyleż mniej ognia. Jarzyny są u nas przeważnie podawane rozduszone zupełnie, zaprawione cukrem, mąką, mlekiem, śmietaną i t. p. Tymczasem z małemi wyjątkami (buraki, szpinak) jarzyny należy ugotować prędko na osolonej wodzie, wodę natychmiast zlać, włożyć w jarzynę łyżkę dobrego masła, przetrząść z niem i podawać. W taki sposób przyrządzona jarzyna nie traci nic smaku i właściwego aromatu i całe jej gotowanie trwa kilkanaście minut do pół godziny.

Wszystkie kasze, chcąc prędko ugotować, należy namoczyć na 12 godzin w zimnej wodzie, wszystkie strączkowe: fasola, bób, groch, soczewica powinny być zalane wodą gorącą na takiż przeciąg czasu. Gotując te ostatnie, dodać na koniec noża oczyszczonej sody.

Z legumin prędko do przyrządzenia są: wszelkie blinki, racuszki, oładki, naleśniki, omlety — następnie kisielki, kompoty, kaszki słodkie na zimno i gorąco, galarety, musy, kremy; wszystkie te ostatnie jednak robić należy zrana, na wieczór, lub po południu, aby miały czas zastygnąć. O ile gotujemy kompoty z suszonych owoców, należy je namoczyć w wigilję z wieczora. Do prędkiej kuchni należą też prawie wszystkie potrawy z jaj. Wszystkie części składowe danego posiłku należy wpierw przyszykować, aby w czasie samego gotowania nie odrywać się od niego ani na chwilę. Jeżeli przy starym systemie gotowania, zużywało się trzy do czterech godzin i ośm kilo węgla na obiad dla 4—5 osób, to przy nowszym racjonalniejszym — zużytkujemy połowę węgla, (spirytusu, nafty, gazu), i obiad będzie mógł być wydany już po czterdziestu minutach.

P. E.

Rady dla młodej matki

1. Matka niechaj sama karmi dziecko, gdyż inaczej pozbawia je ważnych środków odżywczych.

2. Dziecko twoje niechaj używa w całej pełni słońca i powietrza. Nie trzymaj go bojaźliwie w dusznym pokoju.

3. Trzymaj dziecko czysto. Czystem niech będzie wszystko, czem się dla dziecka posługujesz. Nie szczędź na bieliźnie i na pieluszkach.

4. Dziecko niech śpi tyle, ile zechce.

5. Nie przeszkadzaj dziecku w swobodnem używaniu członków i pozwól mu się swobodnie poruszać. Mocne owijanie dziecka jest szkodliwe.

6. Nie próbuj nigdy dziecka posadzić lub postawić na nogi, lecz zaczekaj aż ono samo to uczyni, w ten sposób zatroszczysz się najlepiej o jego proste członki.

7. Zacznij dziecku wcześnie dawać urozmaicone pożywienie, jak jarzyna, jajka i owoce. **Mięsa nie powinno dziecko dostać przed ukończonym trzecim rokiem.** Alkohol, także w postaci piwa lub wina owocowego, **jest prawdziwą trucizną dla dziecka.**

8. Nie pozostawiaj nic w pobliżu dziecka, coby mogło mu zaszkodzić. Nie można nigdy przewidzieć, co dziecko weźmie do ręki lub do ust.

9. Dbaj o to, by dziecko nie stykało się z ludźmi chorymi i nie pozwalaj je całować w usta.

10. W razie choroby dziecka nie trać czasu na stosowanie środków domowych, tylko poradź się lekarza.

W. i P.

Dla młodej gosposi

Cebule faszerowane. Duże cebule hiszpańskie „Madera" są do tego najodpowiedniejsze, można je jednak zastąpić dużemi cebulami z gatunku pospolicie zwanego „Cukrówką". Otóż cebule obrać ze zwierzchniej łupinki, wydrążyć środki żelazną łyżeczką, używaną do drążenia kartofli tak aby pozostały ścianki dwucalowe. Wołowinę, baraninę, lub wieprzowinę przepuścić przez maszynkę wraz z wyjętą ze środków cebulą i czwartą częścią tej ilości nerkowego łoju osolić, popieprzyć, wyrobić doskonale, napełnić otwory w cebulach, dodając jeszcze na wierzchu tyle mięsa, aby się zrobił ładny kapturek. W dużym płaskim rondlu rozpuścić sporą łyżkę masła, ustawić cebule jedną obok drugiej, podlać rosołem, aby rosół dochodził do mięsa, nie wyżej. Dusić na wolnym ogniu aż cebule zmiękną, a rosół do połowy się wydusi. Wyłożyć na półmisek, obłożyć smażonemi na maśle grzankami i polać sosem, który przez duszenie się uformował. W dzień postny, można zamiast mięsa, użyć ryby surowej lub nawet gotowanej, zamiast łoju dodać masła, dalej postępować jak z mięsem.

Rolada z wieprzowiny. Wziąć podbrzusze z młodego, półrocznego kabanka, lub boczek z młodej sztuki. Zdjąć mięso i tłuszcz, pozostawiając na palec tego ostatniego przy skórze. Przepuścić to wszystko przez maszynkę, dodając drugie tyle chudego mięsa, wieprzowego, lub cielęciny. Utrzeć parę cebul na tarce, zmieszać z mięsem, popieprzyć, osolić do smaku. Rozłożyć ten farsz równomiernie po skórze, na nim plasterki szynki lub ozora, słoniny wędzonej, wątróbki cielęcej, ćwiartki jaj na twardo ugotowanych, korniszonów i t. p. Zwinąć wszystko mocno w rolkę, zaszyć grubemi nićmi. Zawinąć w płótno, osznurować szpagatem. Ugotować smak z kości prosięcia z włoszczyzną, pieprzem i listkiem, przecedzić, włożyć roladę, gotować około 4 godzin na wolnym ogniu. Wyjąć ze smaku, nacisnąć deską i ciężarkiem, aby nieco spłaszczyć. Gdy dobrze ostygnie, zdjąć płótno, wymyć w gorącej wodzie, wypłukać, zmoczyć w bardzo mocnym occie, zawinąć na nowo roladę, wynieść na chłód, gdzie około tygodnia stać może, skrapiając tylko serwetę, gdy wyschnie, octem. Podaje się do tej rolady chrzan z octem, sos zimny chrzanowy ze śmietaną, sos musztardowy ostry z kaparami, lub też sos tatarski.

Kącik rolniczy

Znaczenie techniki rolniczej.

Największy wpływ na organizację gospodarstwa wywiera rozwój techniki samego rolnictwa. Ciągłe odkrycia i ulepszania na polu produkcji roślinnej, ciągłe wynajdywanie nowych powierzchni i podnoszenie wydajności dotychczas uprawianych. Można śmiało powiedzieć, że dzisiaj każda okolica posiada specjalne swoje rośliny. Mówiąc np. pszenica, musi się równocześnie dodać jaka. Każda bowiem odmiana posiada inne właściwości. Jedna zadawala się byle jaką glebą, druga udaje się tylko na glebie o wysokiej kulturze, jedna znosi doskonale silne nawożenie i płaci za nie wysokiemi plonami, inna w takich warunkach wylega.

Technika rolnicza pracuje nad dostosowaniem roślin do coraz nowych warunków gleby, klimatu, nawożenia, uprawy i pielęgnacji. Jeszcze przed 150 laty nie znano koniczyny, lucerny, ziemniaków, buraków cukrowych, seradeli, łubinu. Bez tych roślin wiele obszarów ziemi musiałoby pozostać nieużytkami, gdy dzisiaj dają one chleb ludziom. Seradela i łubin — to zdobywcy gleb piaszczystych, zaś koniczyna i burak cukrowy — ziem ciężkich.

Technika rolnicza ponadto stara się podnieść wydajność roślin. I tak zawartość krochmalu w ziemniakach i cukrowość buraka podniesiono w ciągu ćwierćwiecza prawie w dwójnasób, plony zbóż rosną także stale dzięki pracom genetyków, wytwarza się rasy łubinu, dojrzewającego w ostrym klimacie polskich ziem północno-wschodnich, pracuje się nad wyprodukowaniem grochu zimowego, kukurydzą, któraby w całej Polsce dojrzewała i t. d. Walka z chorobami roślinnemi rozwija się coraz potężniej. Nie mniej pracy poświęca się, aby podnieść wydajność łąk, pastwisk, roślin pastewnych, a wraz z tem i wydajność zwierząt domowych.

W Polsce prace te prowadzi Państwowy Instytut Naukowy Gospodarstwa Wiejskiego w Puławach i cały szereg najrozmaitszych stacyj doświadczalnych.

Każdy światły rolnik powinien orjentować się w znaczeniu rozwoju techniki rolniczej i umieć korzystać ze zdobyczy nauki.

Różne.

Kurs rolniczy dla dziewcząt.

W dniu 15 października 1931 r. Szkoła Rolnicza w Międzyświeciu obchodziła uroczystość zakończenia letniego kursu dla dziewcząt. Ze sprawozdania dyrektora szkoły wynikało, że zakład ukończyło 26 uczennic, a to z powiatów: cieszyńskiego 8, bielskiego 3, rybnickiego 2, pszczyńskiego 4, katowickiego 8 i świętochłowickiego 1. Plan nauki obejmował: gotowanie, pieczenie, konserwowanie, porządki domowe, pranie, prasowanie, krój, szycie i roboty ręczne, hodowlę, mleczarstwo, ogrodnictwo, rolnictwo i wychowawstwo oraz dopełnienie nauk ogólnokształcących. Podczas kursu urządzonych było kilka wycieczek naukowo-krajoznawczych.

Szkoła Rolnicza w Międzyświeciu, zorganizowana na wzór zagranicznych: latem żeńska, zimą męska, jako jedyna w Rzeczypospolitej ma doniosłe znaczenie w dzisiejszych zwłaszcza czasach, szczególnie dla dzieci rolników.

Tegoroczny kurs żeński (letni) rozpoczyna się, jak zwykle, w dniu 15 kwietnia i trwa do 15 października. Uczennice opłacają rzeczywiste koszta utrzymania w internacie szkolnym, oraz ponoszą koszta połączone z nauką kroju, szycia i robót ręcznych. — Dla niezamożnych Śląska Izba Rolnicza przeznaczyła pewną ilość stypendjów, o które interesowane będą mogły ubiegać się. — Dyrekcja szkoły przystępuje w roku bieżącym do budowy kurników, celem pogłębienia praktycznych wiadomości uczennic w dziedzinie racjonalnej hodowli drobiu. — Bliższych informacyj udziela Dyrekcja szkoły w Międzyświeciu p. Skoczów.